

**Cahier des charges du label rouge n° LA 03/81**  
**« Viande , abats et produits élaborés, frais et surgelés**  
**~~fraîche~~ de veau nourri par tétée au pis élevé sous la mère**  
**pouvant recevoir un aliment complémentaire liquide »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Veau nourri par tétée au pis élevé sous la mère pour au moins 85% de son alimentation
- Veau issu de père de race à viande et de mère de race à viande ou mixte, ou d'un croisement de ces deux types

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Veau » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

**Avertissement lié à la procédure nationale d'opposition :**

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Règles typographiques :

- Les modifications proposées sont affichées en caractères soulignés ;
- Les dispositions proposées à la suppression sont affichées en caractères barrés.

## SOMMAIRE

|  |    |
|--|----|
| <b>1- NOM DU DEMANDEUR</b> .....   | 4  |
| <b>2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE</b> .....  | 4  |
| <b>3- DESCRIPTION DU PRODUIT</b> .....   | 4  |
| 3-1. Présentation du produit .....   | 4  |
| 3-2. Comparaison avec le produit courant .....   | 4  |
| 3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure .....   | 5  |
| <b>4- TRACABILITE</b> .....  | 6  |
| 4-1. Identification des opérateurs.....  | 6  |
| 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres.....   | 6  |
| 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante .....   | 6  |
| 4-4. Sélection et identification des carcasses et des produits.....  | 8  |
| <b>5- METHODE D'OBTENTION</b> .....  | 9  |
| 5-1. Schéma de vie .....   | 9  |
| 5-2. Spécialisation des élevages .....   | 9  |
| 5-3. Dispositions générales relatives aux élevages .....   | 9  |
| 5-4. Races.....  | 9  |
| 5-5. Naissance .....   | 9  |
| 5-6. Bâtiments .....   | 9  |
| 5-7. Alimentation des mères .....  | 10 |
| 5-8. Alimentation et abreuvement des veaux .....   | 11 |
| 5-9. Ramassage et transport à l'abattoir .....   | 12 |
| 5-10. Abattage.....  | 13 |
| 5-11. Ressuage .....   | 13 |
| 5-12. Sélection des carcasses .....  | 13 |
| 5-13. Découpe et conditionnement des découpes .....  | 13 |
| 5-14. Commercialisation des abats .....  | 14 |
| 5-15. Surgélation.....   | 14 |
| 5-16. Produits élaborés : viande hachée, préparations de viande, produits à base de viande et plats cuisinés .....   | 14 |
| 5-16-1 Critères minimaux communs à tous les produits.....  | 14 |
| 5-16-2 Dispositions particulières pour les préparations de viande de veau label rouge LA03/81 (pièces crues, marinées, condimentées ou aromatisées) et pour les viandes hachées assaisonnées ou non..... | 14 |
| 5-16-3 Disposition particulière pour les paupiettes de veau assaisonnées ou non .....  | 15 |
| 5-16-4 Dispositions particulières pour les crépinettes de veau assaisonnées ou non.....  | 15 |
| 5-16-5 Dispositions particulières pour les saucisses de veau assaisonnées ou non .....   | 15 |
| 5-16-6 Dispositions particulières pour le carpaccio/viande pour pierrade de veau assaisonné ou non.....  | 15 |

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 5-16-7 Dispositions particulières pour les brochettes .....           | 16                                 |
| <b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE .....</b>       | <b>16</b>                          |
| <b>7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION .....</b> | <b>16</b>                          |
| <b>1- NOM DU DEMANDEUR .....</b>                                      | <b>3</b>                           |
| <b>2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE .....</b>                           | <b>3</b>                           |
| <b>3- DESCRIPTION DU PRODUIT .....</b>                                | <b>3</b>                           |
| 3-1. Présentation du produit .....                                    | 3                                  |
| 3-2. Comparaison avec le produit courant .....                        | 3                                  |
| 3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure .....            | 4                                  |
| <b>4- TRACABILITE .....</b>   | <b>54</b>                          |
| 4-1. Identification des opérateurs .....                              | 5                                  |
| 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres .....             | 5                                  |
| 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante .....            | 65                                 |
| 4-4. Sélection et identification des carcasses et des produits .....  | 87                                 |
| <b>5- METHODE D'OBTENTION .....</b>                                   | <b>97</b>                          |
| 5-1. Schéma de vie .....  | 97                                 |
| 5-2. Spécialisation des élevages .....                                | 98                                 |
| 5-3. Dispositions générales relatives aux élevages .....              | <b>Erreur ! Signet non défini.</b> |
| 5-4. Races .....  | 98                                 |
| 5-5. Naissance .....  | 98                                 |
| 5-6. Bâtiments .....  | 108                                |
| 5-7. Alimentation des mères (pour les veaux de type A et B) .....     | 108                                |
| 5-8. Alimentation et abreuvement des veaux .....                      | 1210                               |
| 5-9. Ramassage et transport à l'abattoir .....                        | 1310                               |
| 5-10. Abattage .....  | 1310                               |
| 5-11. Ressuage .....  | 1411                               |
| 5-12. Sélection des carcasses .....                                   | 1411                               |
| 5-13. Découpe et conditionnement des découpes .....                   | 1411                               |
| 5-14. Commercialisation des abats .....                               | 1411                               |
| 5-15. Surgélation .....   | 1411                               |
| 5-16. Produits transformés .....                                      | 1511                               |
| <b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE .....</b>       | <b>1713</b>                        |
| <b>7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION .....</b> | <b>1713</b>                        |

## 1- NOM DU DEMANDEUR

~~Association « Le Veau Sous La Mère »  
1, boulevard d'Estienne d'Orves~~

~~19100 BRIVE LA GAILLARDE~~

~~Tél. : 05.55.87.09.01 — Fax : 05.55.87.29.93~~

~~Mail : [civo@veausouslamere.com](mailto:civo@veausouslamere.com)~~

~~Association Limousine de la Qualité et de l'Origine (ALQO) dite « Limousin Promotion »  
Pôle de Lanaud  
87220 BOISSEUIL  
Tél : 05.55.10.37.96  
[accueil@lesviandeslimousines.com](mailto:accueil@lesviandeslimousines.com)~~

## 2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande ~~abats et produits élaborés, frais et surgelés fraîche~~ de veau ~~élevé sous la mère~~ ~~nourri par tétée au pis~~ pouvant recevoir un aliment complémentaire liquide

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Le produit label rouge est issu d'un veau ~~de type A nourri par tétée au pis élevé sous la mère~~, qui peut recevoir, de façon limitée et dans des conditions strictement définies, une complémentation alimentaire liquide.

~~Il est commercialisé en carcasses, demi carcasses, quartiers et découpes (pièces prêtes à découper (PAD) et UVC). Les abats ne sont pas labellisés.~~

~~La viande est vendue à l'état frais. Elle peut être conditionnée sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée.~~

~~La production et la commercialisation en label rouge LA03/81 peut concerner les produits suivants :~~

~~-les viandes et abats de veau présentés en frais ou en surgelés,~~

~~-les produits élaborés : viandes hachées, préparations de viande, paupiette, crépinette, saucisse, carpaccio/viande pour pierrade et brochettes, présentés en frais ou surgelés~~

### 3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit label rouge est vendu dans les boucheries traditionnelles, dans les GMS ~~ou les restaurants.~~

| Points de différence   | Produit label rouge   | Produit courant  |
|--|---|--|
| <del>Type racial autorisé</del><br><del>Races autorisées</del> | Les veaux label rouge sont :<br>- de père de <del>type racial</del> <del>race</del> à | Les veaux sont principalement issus de races laitières |

| Points de différence                       | Produit label rouge   | Produit courant                                |
|--|---|--|
|  | <p>viande</p> <p><del>— de mère de type racial race à viande ou mixte, ou issue du croisement de ces 2 types raciaux races.</del></p> <p><u>- de mère de type racial à viande ou mixte, ou issue du croisement d'un père de type racial race à viande et d'une mère de type racial race à viande ou mixte (hors code 39).</u></p> |  |
| <u>Mode d'élevage (troupeau des mères)</u> | <u>Autonomie alimentaire : 80%</u>  | <u>Pas de règle spécifique.</u>                |
| <u>Poids à l'abattage</u>                  | <u>Compris entre 85 et 1750 kg</u>  | <u>Aucun objectif</u>                          |
| <u>Age à l'abattage</u>                    | <u>Entre 91 et 168 jours</u>  | <u>L'âge d'abattage est de 8 mois au plus.</u> |
| <u>Etat d'engraissement</u>                | <u>Seules les notes 2 et 3 sont autorisées.</u>   | <u>1,2,3,4 ou 5</u>                            |

Tableau de comparaison pour les produits élaborés :

| <u>Points de différence</u>           | <u>Produit Label Rouge</u>   | <u>Produit Courant</u>             |
|---------------------------------------|--|------------------------------------|
| <u>Ingrédients interdits</u>          | <u>Interdiction de l'utilisation d'huile de palme</u>                    | <u>Pas d'exigence particulière</u> |
| <u>Formage (cas du steak haché)</u>   | <u>Formage basse pression</u>  | <u>Pas d'exigence particulière</u> |
| <u>Carpaccio/viande pour pierrade</u> | <u>Type de morceaux : quasi noix, noix pâtissière, sous-noix</u>         | <u>Pas d'exigence particulière</u> |
| <u>Brochettes</u>                     | <u>Type de morceau autorisés : muscles du cuisseau PAD (hors jarret)</u> | <u>Pas d'exigence particulière</u> |

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La viande de veau label rouge se caractérise par une couleur claire (de blanc à rosé) et sa tendreté. C'est une viande savoureuse et appréciée pour son arôme délicat.

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- « Veau ~~nourri par tétée au pis~~ élevé sous la mère pour au moins 85% de son alimentation »

Ce mode d'élevage a de nombreuses incidences sur la qualité du produit.

Tout d'abord, l'animal est en contact quotidien avec sa mère naturelle ou adoptive, ce qui lui apporte un bien-être et un équilibre qui contribuent à son bon développement physique. La tétée dès la naissance et jusqu'au départ de l'élevage apporte à l'animal une immunité qui le met à l'abri de nombreux désagréments sanitaires (et donc un développement régulier) et qui permet de limiter l'utilisation de produits vétérinaires. Le mode de consommation du lait au pis permet une meilleure digestibilité et une meilleure assimilation ; la qualité nutritionnelle du lait donne à la viande son goût et sa finesse, le goût étant également garanti par la sélection de carcasses suffisamment couvertes (état d'engraissement 2 ou 3).

Le mode d'élevage implique la présence d'au moins une vache par veau produit (voire plus avec les nourrices) avec les pâturages correspondants. C'est un type de production naturel et la qualité de l'alimentation des vaches a une incidence sur la qualité de leur lait et donc sur la qualité de la viande des veaux.

- « Veau issu de père de race à viande et de mère de race à viande ou mixte, ou d'un croisement de ces deux types »

Le choix des ~~types raciaux~~ [races](#) garantit une qualité bouchère des carcasses, garantie renforcée par la sélection des carcasses.

#### 4- TRAÇABILITE

##### 4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

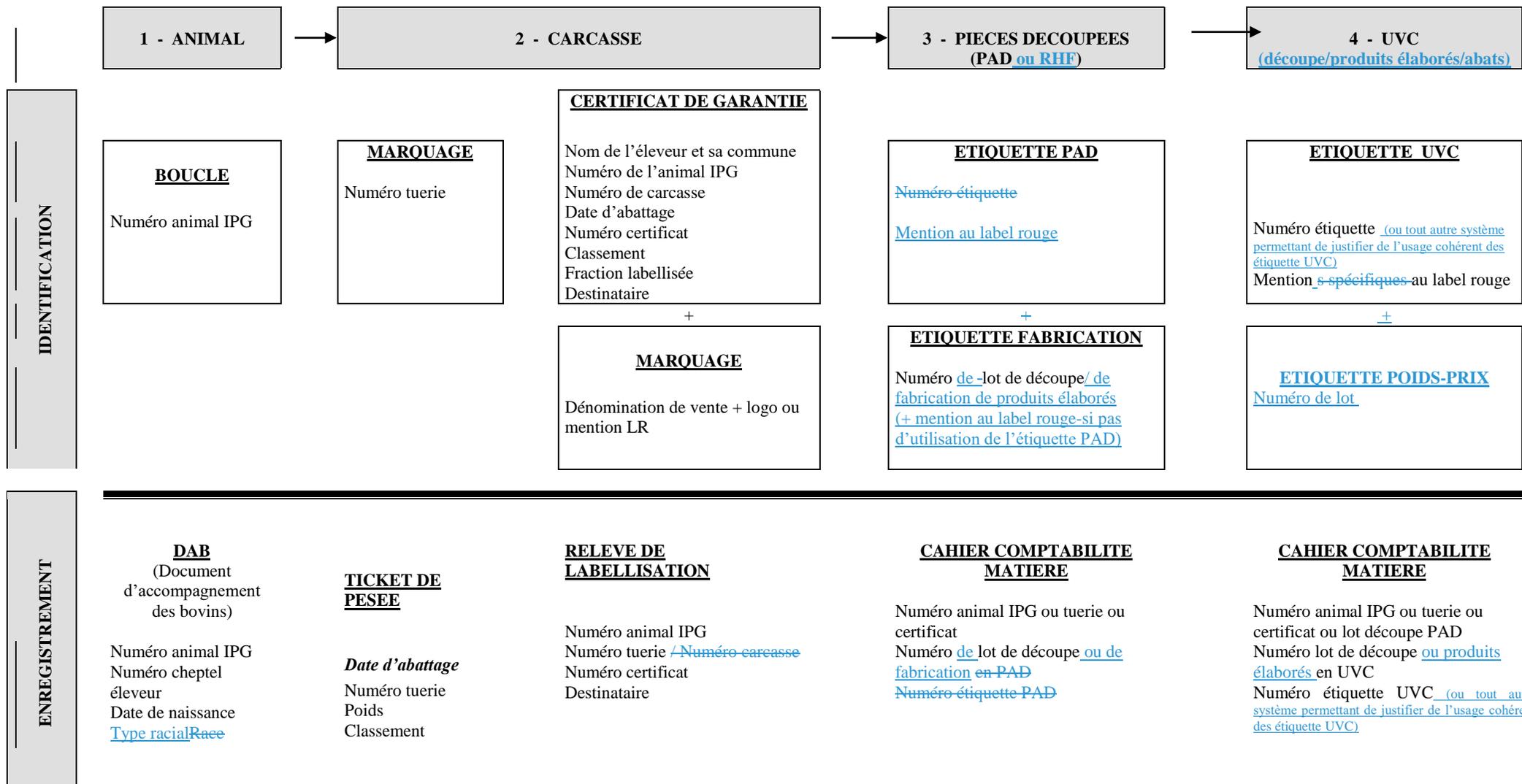
- les éleveurs de veau ;
- ~~les organismes de planification et de suivi technique des producteurs (OPST) ;~~
- les fabricants d'aliments d'allaitement.
- les abattoirs, abatteurs expéditeurs ;
- les ateliers de découpe ;
- les ateliers de surgélation ;
- les ateliers de transformation.

##### 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Toute fraction labellisée doit faire l'objet d'un enregistrement sur le relevé de labellisation au plus tard au moment de la vente (départ de l'entreprise).

| N°  | Point à contrôler   | Valeur-cible  |
|-----|---|---|
| S1. | <u>Obligation d'enregistrement et de suivi</u><br><u>Conservation des documents relatifs à l'aliment complémentaire distribué aux veaux</u> | <del>Les éleveurs assurent un enregistrement quotidien de la quantité totale d'aliment complémentaire distribuée (tétée du matin et tétée du soir), ainsi que des numéros des veaux ayant reçu cette complémentation.</del> En cas de contrôle, <del>ces enregistrements ainsi que toutes les</del> factures concernant les achats d'aliment complémentaire lacté <del>sur une période de 24 mois</del> doivent être présentés par l'éleveur. |

##### 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante



2 cas possibles : 1<sup>er</sup> cas vente à la coupe (à partir de carcasses ou de pièces de découpe) : étapes 1 et 2 (3 éventuellement)  
2<sup>ème</sup> cas vente en rayon libre service, après découpe en UVC : étape 1,2, 3 et 4

**NB** : tous les éléments inscrits sur chaque identifiant et enregistrement ne sont pas mentionnés. Sont mentionnés principalement ceux intervenant dans la traçabilité.

#### 4.4. Sélection et identification des carcasses et des produits

Les carcasses sont sélectionnées et identifiées par un agent chargé de la labellisation.

Si la carcasse répond à l'ensemble des critères, et une fois connu le destinataire, l'agent chargé de la labellisation procède à sa certification qui se matérialise :

- par l'apposition sur la carcasse d'un marquage faisant référence au Label Rouge (logotype ou mention Label Rouge)
- par l'établissement d'un certificat numéroté mentionnant les informations suivantes :
  - le nom de l'éleveur et sa commune
  - le nom des organismes de commercialisation
  - le numéro de l'animal (N° IPG)
  - la date d'abattage
  - le nom du [destinataire point de vente distributeur](#)
  - le numéro de carcasse
  - la fraction labellisée
  - le classement : la couleur, la conformation et l'état d'engraissement.

Ce certificat accompagne la carcasse, la demi-carcasse ou le quartier : il devient la preuve de sa certification.

Les marques de sélection de la carcasse faisant référence au Label Rouge (logotype ou mention Label Rouge et certificat) ne peuvent être apposées que si le produit est effectivement destiné à être commercialisé sous Label Rouge.

L'Organisme de Défense et de Gestion assure la centralisation de l'ensemble des données de certification sur un relevé de labellisation.

~~Les viandes destinées à la découpe doivent être identifiées :~~

~~— Carcasses, demi-carcasses, quartiers : marquage sur la carcasse + certificat~~

~~— PAD : étiquette PAD.~~

~~Les viandes destinées à la découpe doivent être conformes au Label Rouge avant découpe ; cela se matérialise par :~~

~~- pour les carcasses, demi-carcasses, quartiers : présence d'un certificat, ou utilisation de tout autre moyen permettant de s'assurer de la conformité de la fraction avant découpe.~~

~~- pour les PAD : présence d'une étiquette PAD ou d'une étiquette faisant mention du Label Rouge~~

~~Chaque unité découpée (PAD ou UVC) est identifiée par une étiquette numérotée spécifique au Label Rouge.~~

~~Chaque unité de viande découpée en PAD ou destinée à la RHF est identifiée par une étiquette faisant mention au Label Rouge.~~

~~Chaque unité de viande découpée en UVC (viande ou produits élaborés) est identifiée par une étiquette numérotée faisant mention du Label Rouge (ou alors l'atelier de découpe dispose d'un système permettant de justifier de l'usage cohérent des étiquettes UVC).~~

## 5- METHODE D'OBTENTION

### 5-1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5-2. Spécialisation des élevages

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5-3. Dispositions générales relatives aux élevages

*[Pas de conditions de production spécifiques](#)*

### 5-4. Races

| N°        | Point à contrôler   | Valeur-cible  |
|-----------|---|---|
| <b>S3</b> | <b><u>Types raciaux Races des veaux autorisés</u></b>   | <b><u>Les veaux doivent être :</u></b><br><b><u>- de père de type racial race à viande</u></b><br><b><u>- de mère de type racial-race à viande ou mixte, ou issue du croisement de ces races d'un père de type racial à viande et d'une mère de type racial à viande ou mixte (hors code 39).</u></b> |
| S5        | <u>Types raciaux des veaux adoptés</u><br><u>Conditions d'adoption</u><br><u>(Race des veaux)</u> | <u>En plus des exigences du S3, Les veaux adoptés ayant un parent croisé (code 39) ne sont pas autorisés.</u>   |

### 5-5. Naissance

| N°        | Point à contrôler                              | Valeur-cible   |
|-----------|--|--|
| <b>S4</b> | <u>Nombre de veaux maximum produits par an</u> | <u>Le nombre de veaux produits par an ne doit pas excéder le nombre de vaches allaitantes présentes sur l'exploitation, et est limité aux capacités naturelles d'allaitement par le troupeau. Toutefois, si l'exploitation peut apporter la preuve qu'elle n'a pas acheté d'aliment d'allaitement complémentaire (liquide ou solide) durant l'année en cours, le nombre de veaux sous la mère produit par an peut atteindre 1,25 fois le nombre de vaches allaitantes présentes (la présence s'entend sur une période de 12 mois).</u> |

### 5-6. Bâtiments

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|----|-------------------|--------------|
|----|-------------------|--------------|

|    |  |   |
|----|--|---|
| S6 | <del>Volume minimum disponible par veau dans les Bâtiments des veaux</del> | <del>7 m<sup>3</sup> par veau, avec</del><br><del>Le bâtiment dispose d'une ventilation, naturelle ou mécanique, sans courant d'air, afin d'assurer le bien-être des veaux.</del> |
| S7 | Fréquence de désinfection des bâtiments                                    | Au moins une fois par an  |

5-7. Alimentation des mères (pour les veaux de type A et B)

| N°         | Point à contrôler  | Valeur-cible   |
|------------|--|--|
| <u>S23</u> | <u>Composition des aliments complémentaires</u>  | <u>Les aliments complémentaires utilisés pour l'alimentation des mères sont présents sur la liste mise à disposition par l'ODG (vérification couple formule/fabricant). L'éleveur doit pouvoir justifier que la nature des aliments utilisés est conforme aux dispositions du présent cahier des charges.</u>  |
| <u>S24</u> | <u>Matières premières autorisées à entrer dans la formulation des aliments composés du troupeau des mères</u><br><br><u>(selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)</u><br><br><u>Matières premières interdites dans la composition des aliments complémentaires</u><br><br><u>(selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)</u> | <u>1 - grains de céréales et produits dérivés ;</u><br><u>2 - graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et de palmiste qui sont exclus ;</u><br><u>3 - graines de légumineuses et produits dérivés,</u><br><u>4 - tubercules, racines et produits dérivés ;</u><br><u>5 - autres graines et fruits, et produits dérivés ;</u><br><u>6- fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés ;</u><br><u>7- autres plantes, algues, champignons et produits dérivés ;</u><br><u>8- produits laitiers et produits dérivés</u><br><u>11 – minéraux et produits dérivés ;</u><br><u>Dans la catégorie 12- Produits et coproduits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes:</u><br><br><u>12.1.5 à l'exception des levures de production de biodiésel</u><br><u>12.1.13 ;</u><br><u>12.3.1</u><br><u>Dans la catégorie 12.3.2 : Sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique</u><br><u>Dans la catégorie 13- Divers : 13.2.11 ; 13.3.1 ;</u> |

|                            |  |   |                            |                             |                                   |  |                            |  |   |  |  |  |
|----------------------------|--|---|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|--|----------------------------|--|---|--|--|--|
|                            |  | <u>13.3.2. ; 13.6.3 ; 13.11.1.</u><br><u>Les produits dérivés de palme et de palmiste sont exclus ;</u>   |                            |                             |                                   |  |                            |  |   |  |  |  |
| <u>S25</u>                 | <u>Additifs interdits</u>  | <u>Les additifs d'origine animale à l'exception de la vitamine D3. ;</u><br><u>L'urée et ses dérivés.</u>   |                            |                             |                                   |  |                            |  |   |  |  |  |
| <u>S26</u>                 | <u>Nature de l'alimentation</u>                                      | <u>Alimentation sans OGM (&lt;0.9%)</u>   |                            |                             |                                   |  |                            |  |   |  |  |  |
| <u>S27</u>                 | <u>Plan d'alimentation (ration journalière en kg matière brute)</u>  | <table border="1"> <tr> <td rowspan="3"><u>Période au pâturage</u></td> <td><u>- pâturage à volonté</u></td> </tr> <tr> <td><u>- fourrages secs à volonté</u></td> </tr> <tr> <td><u>- avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés</u></td> </tr> <tr> <td rowspan="3"><u>Période au bâtiment</u></td> <td><u>- avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires</u></td> </tr> <tr> <td><u>- fourrages secs à volonté<sup>1</sup></u></td> </tr> <tr> <td><u>- avec un maximum de 40 kg de fourrages conservés<sup>2</sup></u></td> </tr> <tr> <td></td> <td><u>- avec un maximum de 12 kg d'aliments complémentaires</u></td> </tr> </table> | <u>Période au pâturage</u> | <u>- pâturage à volonté</u> | <u>- fourrages secs à volonté</u> | <u>- avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés</u> | <u>Période au bâtiment</u> | <u>- avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires</u> | <u>- fourrages secs à volonté<sup>1</sup></u> | <u>- avec un maximum de 40 kg de fourrages conservés<sup>2</sup></u> |  | <u>- avec un maximum de 12 kg d'aliments complémentaires</u> |
| <u>Période au pâturage</u> | <u>- pâturage à volonté</u>  |   |                            |                             |                                   |  |                            |  |   |  |  |  |
|                            | <u>- fourrages secs à volonté</u>                                    |   |                            |                             |                                   |  |                            |  |   |  |  |  |
|                            | <u>- avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés</u>             |   |                            |                             |                                   |  |                            |  |   |  |  |  |
| <u>Période au bâtiment</u> | <u>- avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires</u>         |   |                            |                             |                                   |  |                            |  |   |  |  |  |
|                            | <u>- fourrages secs à volonté<sup>1</sup></u>                        |   |                            |                             |                                   |  |                            |  |   |  |  |  |
|                            | <u>- avec un maximum de 40 kg de fourrages conservés<sup>2</sup></u> |   |                            |                             |                                   |  |                            |  |   |  |  |  |
|                            | <u>- avec un maximum de 12 kg d'aliments complémentaires</u>         |   |                            |                             |                                   |  |                            |  |   |  |  |  |
| <u>S8</u>                  | <u>Origine des aliments</u>  | <u>En moyenne sur l'année, l'animal ne peut pas recevoir plus de 50% du besoin théorique total provenant de l'extérieur de l'exploitation (en matière sèche).</u>   |                            |                             |                                   |  |                            |  |   |  |  |  |
| <u>S9</u>                  | <u>Part des fourrages dans la ration</u>                             | <u>Les fourrages pâturés ou conservés représentent au moins 80 % (en matière sèche) des rations. En moyenne sur l'année, l'animal ne doit donc pas recevoir plus de 20% du besoin théorique total sous forme d'aliment complémentaire ou de concentré (en matière sèche).</u>   |                            |                             |                                   |  |                            |  |   |  |  |  |
| <u>S10</u>                 | <u>Part maximale des fourrages non produits sur l'exploitation</u>   | <u>En moyenne sur l'année, l'animal ne peut pas recevoir plus de 50% du besoin théorique en fourrages provenant de l'extérieur de l'exploitation (en matière sèche).</u>  |                            |                             |                                   |  |                            |  |   |  |  |  |
| <u>S11</u>                 | <u>Origine des fourrages</u>   | <u>Les fourrages proviennent des prairies naturelles et parcours, des prairies cultivées, à base de graminées et légumineuses fourragères, du maïs fourrage, des cultures dérobées: sorgho, colza, betteraves, ...</u>  |                            |                             |                                   |  |                            |  |   |  |  |  |

## 5-8. Alimentation et -abreuvement des veaux

<sup>1</sup> Fourrages sec : foin, paille, ...

<sup>2</sup> Fourrages conservés : enrubbages et ensilages d'herbes, de céréales, de légumineuses, ...

| N°  | Point à contrôler  | Valeur-cible   |
|-----|--|--|
| S12 | Fréquence des tétées   | <del>Le lait de la mère naturelle ou adoptive et éventuellement de la nourrice est pris au pis au minimum deux fois par jour, ad libitum jusqu'au départ du veau pour la vente.</del>  |
| S13 | Modalité de distribution de l'aliment complémentaire liquide   | Au biberon.  |
| S14 | Additifs interdits<br>(catégories et groupes fonctionnels)   | <p>« Additifs technologiques » appartenant aux groupes fonctionnels suivants :</p> <p><u>Les additifs suivants sont interdits :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Substances pour le contrôle de contamination de radionucléides</li> <li>- Additifs pour l'ensilage</li> <li>- Dénaturants</li> <li>- <u>substances destinées à réduire la contamination des aliments pour animaux par les mycotoxines</u></li> <li>- <u>améliorateurs des conditions d'hygiène</u></li> <li>- <u>autres additifs technologiques</u></li> </ul> <p>« Additifs sensoriels » appartenant aux groupes fonctionnels suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Colorants</u></li> </ul> <p>« Additifs nutritionnels » appartenant aux groupes fonctionnels suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Urée et ses dérivés</li> </ul> <p>« Additifs zootechniques » appartenant aux groupes fonctionnels suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>substances qui ont un effet positif sur l'environnement</u></li> <li>- <u>autres additifs zootechniques</u></li> <li>- <u>stabilisateurs de l'état physiologique</u></li> <li>- Coccidiostatiques et histomonostatiques</li> </ul> |
| S2  | <del>Fréquence de n</del> Nettoyage du matériel utilisé pour <u>la fabrication et la distribution de l'aliment complémentaire le stockage et la distribution du lait</u> | Le matériel de fabrication et de distribution du lait doit être <del>nettoyé à l'eau chaude après chaque utilisation, et au minimum une fois par semaine avec des produits acides et basiques en alternance.</del> <u>visuellement propre.</u>   |

5-9. Ramassage et transport à l'abattoir

Les animaux peuvent transiter par un centre d'allotement ou un marché en vif.

*Pas de conditions de production spécifiques*

| N°  | Point à contrôler   | Valeur-cible  |
|-----|---|---|
| S15 | <del>Disponibilité des documents précisant les horaires de chargement et déchargement</del> | <del>Si l'élevage se situe au delà d'un rayon de 200km de l'abattoir, le transporteur doit disposer de documents prouvant les heures de chargement et de déchargement des animaux.</del>                        |
| S16 | <del>Possibilité d'un transit par un centre d'allotement</del>                              | <del>Les animaux peuvent transiter par un centre d'allotement ou un marché en vif. Ils sont alors triés en fonction de leurs caractéristiques et des besoins des opérateurs destinataires de ces animaux.</del> |

5-10. Abattage

| N°         | Point à contrôler   | Valeur-cible                 |
|------------|---|------------------------------|
| <u>S45</u> | <u>Age d'abattage</u>   | <u>Entre 91 et 168 jours</u> |
| <u>S17</u> | <u>Délai maximum entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage</u> | <u>18 heures.</u>            |

5-11. Ressuage

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-12. Sélection des carcasses

| N°         | Point à contrôler                   | Valeur-cible   |
|------------|-------------------------------------|--|
| <u>S18</u> | <u>Poids maximum des carcasses</u>  | <u>Entre 85 et 1750 kg</u>   |
| <u>S28</u> | <u>Etat d'engraissement général</u> | <u>Seules les notes 2 et 3 sont autorisées.</u>  |
| S19        | Couverture du gras                  | Le rein <del>doit être</del> est couvert de gras et les muscles intercostaux légèrement couverts. Le gras <del>doit</del> présenter une consistance ferme et une couleur d'un blanc franc. |
| S20        | Absence de défauts majeurs          | La carcasse (ou le quartier) ne doit pas présenter de défauts d'aspect majeurs (pétéchies et gros hématomes en particulier).   |

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

*Pas de conditions de production spécifiques*

| N°  | Point à contrôler                        | Valeur-cible   |
|-----|--|--|
| S21 | Modes de conditionnement autorisés       | <del>La viande peut être découpée en PAD ou en UVC. Le conditionnement peut se faire sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée.</del> |
| S22 | Présentation des viandes commercialisées | <del>La viande labellisée est vendue à l'état frais.</del>   |

5-14. Commercialisation des abats

*Non concerné*

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-15. Surgélation

*Non concerné*

*Pas de conditions de production spécifiques*

~~5-16. Produits transformés~~

*Non concerné*

5-16. Produits élaborés : viande hachée, préparations de viande, produits à base de viande et plats cuisinés

5-16-1 Critères minimaux communs à tous les produits

| N°         | Point à contrôler                                    | Valeur-cible          |
|------------|--|-----------------------|
| <u>S29</u> | <u>Teneur minimale en viande label rouge LA03/81</u> | <u>90%</u>            |
| <u>S30</u> | <u>Ingrédients et additifs interdits</u>             | <u>Huile de palme</u> |

5-16-2 Dispositions particulières pour les préparations de viande de veau label rouge LA03/81 (pièces crues, marinées, condimentées ou aromatisées) et pour les viandes hachées assaisonnées ou non

| <u>N°</u>  | <u>Point à contrôler</u>                                       | <u>Valeur-cible</u>  |
|------------|--|--|
| <u>S31</u> | <u>Préparation de la viande mise en œuvre</u>                  | <u>Les morceaux de viande utilisés ont été dégraissés et parfaitement dénervés</u>                 |
| <u>S32</u> | <u>Maîtrise de la température de la viande lors du mélange</u> | <u>Lors du mélange, la température de la viande doit être maintenue au plus bas (+1°C ; -2°C).</u> |
| <u>S33</u> | <u>Formage</u>   | <u>Si réalisé, en basse pression.</u>  |
| <u>S34</u> | <u>Produit fini (si formage)</u>                               | <u>Produit fini non trié</u>   |
| <u>S35</u> | <u>Lieu des opérations de conditionnement</u>                  | <u>Dans l'atelier de préparation des viandes hachées</u>   |
| <u>S36</u> | <u>Type de hachage</u>   | <u>Gros grain (grain supérieur ou égal à 2.5mm)</u>  |

*5-16-3 Disposition particulière pour les paupiettes de veau assaisonnées ou non*  
*Pas de condition de production spécifique*

*5-16-4 Dispositions particulières pour les crépinettes de veau assaisonnées ou non*

| <u>N°</u>  | <u>Point à contrôler</u>   | <u>Valeur-cible</u>           |
|------------|----------------------------|-------------------------------|
| <u>S37</u> | <u>Ingrédient interdit</u> | <u>Poudre de blanc d'œufs</u> |

*5-16-5 Dispositions particulières pour les saucisses de veau assaisonnées ou non*

| <u>N°</u>  | <u>Point à contrôler</u>   | <u>Valeur-cible</u>           |
|------------|----------------------------|-------------------------------|
| <u>S38</u> | <u>Ingrédient interdit</u> | <u>Poudre de blanc d'œufs</u> |

*5-16-6 Dispositions particulières pour le carpaccio/viande pour pierrade de veau assaisonné ou non*

| <u>N°</u>  | <u>Point à contrôler</u>                  | <u>Valeur-cible</u>  |
|------------|---|--|
| <u>S39</u> | <u>Type de tranchage</u>                  | <u>Tranchage dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires</u> |
| <u>S40</u> | <u>Préparation préalable au tranchage</u> | <u>Ajout d'eau interdit</u><br><u>Marinade interdite</u>             |

| <u>N°</u>  | <u>Point à contrôler</u> | <u>Valeur-cible</u>                                     |
|------------|--------------------------|---|
|            |                          | <u>Température <math>\geq -2^{\circ}\text{C}</math></u> |
| <u>S41</u> | <u>Muscles autorisés</u> | <u>Quasi noix, noix pâtissière, sous-noix</u>           |

*5-16-7 Dispositions particulières pour les brochettes*

| <u>N°</u>  | <u>Point à contrôler</u>     | <u>Valeur-cible</u>   |
|------------|------------------------------|---|
| <u>S42</u> | <u>Type de tranchage</u>     | <u>Tranchage dans le sens <u>perpendiculaire aux fibres musculaires</u></u>   |
| <u>S43</u> | <u>Préparation préalable</u> | <u>Ajout d'eau interdit</u><br><u>Marinade interdite</u><br><u>Température <math>\geq -2^{\circ}\text{C}</math></u> |
| <u>S44</u> | <u>Muscles autorisés</u>     | <u>Muscles du cuisseau PAD (hors jarret)</u>  |

**6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE**

*Pas de dispositions- spécifiques*

**7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION**

*Pas de conditions de production spécifiques*